






Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 8 mars			Croisillon au fromage ^{N°1-2-3-5-6-8-9-11-12-13-} Filet de flétan à l'huile d'olive ^{N°1,2,3,4,5,9,11,12} Petits pois à l'étouffée Pomme LOCALE
mar 9 mars	<i>Repas végétarien</i>	 	Carottes râpées BIO ^{N°8-14} Boulettes végétariennes sauce moutarde Coquillettes au gruyère ^{N°1-3-4-5} Yaourt aux fruits <i>Pain BIO</i>
mer 10 mars			Betterave vinaigrette ^{N°8-14} Cuisse de pintade au jus ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Purée ^{N°1-3-4-5-6-8-12-13-14} Montboissier à la coupe Orange
jeu 11 mars			Salade de haricots blancs BIO ^{N°8-14} Rôti de porc au jus ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Carottes en gratin Bavarois au chocolat ^{N°1-3-4-5-6}
ven 12 mars			Salade verte ^{N°8-14} Bœuf bourguignon ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Gratin de polenta BIO au bouillon Roitelet Compote de pommes

Les plats préparés sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes suivants : N°1 céréales contenant du gluten, N°2 crustacés, N°3 œufs, N°4 soja, N°5 lait, N°6 fruits à coque, N°7 lupin, N°8 moutarde, N°9 poissons, N°10 arachides, N°11 mollusques, N°12 céleri, N°13 graines de sésame, N°14 anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en s02).

Menus élaborés en commission le

La Diététicienne-nutritionniste

Le Responsable restauration,

C. LAUGERE

T. LEBIGRE